

LUNCH-KARTE

18. - 22. MAI 2026 | 12 – 15 h

€ 16

MONTAG, 18.5.:

PANZANELLA INSALATA DI PANE
PANZANELLA BROT-SALAT | OLIVEN | KAPERN | TOMATEN | GURKEN
PANZANELLA BREAD SALAD | OLIVES | CAPERS | TOMATOES | CUCUMBERS
AGHLMO

DIENSTAG, 19.5.:

RISOTTO AI FUNGHI DI BOSCO
WALDPILZ-RISOTTO | BURRATA | PINIENKERNE
WILD MUSHROOM RISOTTO | BURRATA | PINE NUTS
GHLMO

MITTWOCH, 20.5.:

FEGATO ALLA VENEZIANA
VENEZIANISCHE KALBSLEBER | KARTOFFELPÜREE |
RÖSTZWIEBELN
VENETIAN-STYLE VEAL LIVER | MASHED POTATOES | CRISPY ONIONS
AGLMO

DONNERSTAG, 21.5.:

RAVIOLI ALL`AGLIO ORSINO
BÄRLAUCH-RAVIOLI | LAUCH | CHERRYTOMATEN | BRAUNE BUTTER
WILD GARLIC RAVIOLI | LEEK | CHERRY TOMATOES | BROWN BUTTER
ACGLM

FREITAG, 22.5.:

TROTA SALMONATA ARROSTITA IN PADELLA
GEBRATENE LACHSFORELLE | ARTISCHOCKENPÜREE |
FORELLENKAVIER | ORANGENFILETS
PAN-FRIED SALMON TROUT | ARTICHOKE PUREE | TROUT CAVIAR | ORANGE SEGMENTS
DGLMO

ALTERNATIVE AUSWAHL:

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AGLIO OLIO E PEPERONCINO
KNOBLAUCH | OLIVENÖL | CHILI | PETERSILIE
GARLIC | OLIVE OIL | CHILLI
ACGLMO
€ 14

ODER

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL POMODORO
TOMATENSAUCE
TOMATO SAUCE
ACGLMO
€ 14

GEMISCHTER SALAT	€ 4
LUNCH-ESPRESSO -MACCHIATO	€ 1
LUNCH-KUVERT	€ 2